

Condivisione
VENTO DI SALE

La nostra selezione di Crudi
di Mare

€50 ideale per 2 persone

Condivisione
DI MARE

5 assaggi che
rappresentano la Cultura
Marina del Territorio

€30 ideale per 2 persone

Condivisione
DI TERRA

5 assaggi che
rappresentano la Cultura
dei Paesi di Montagna

€25 ideale per 2 persone

INSALATE E VEGETALE

- Insalata Pantasca **€8**
- Insalata Caprese **€7**
- Patate del Giorno **€5**

PASTA

- Fusillone Pesce Spada,
Melanzane e Mentuccia **€16**
- Busiata alla crudaiola di
Trapanese e Gambero **€16**
- Spaghetti all'Anciova e
Mollica Tostata **€16**
- Trofie Pesto e Scamorza **€16**

SECONDI

- Tagliata di Tonno alle Erbe,
Cipollata e Mostarda **€18**
- Trancio di Mupa ai Ferri e
Verdure alla Griglia **€18**
- Frittura di Pesce, Agro al
Miele **€18**
- Cotoletta di Maiale alla
Milanese e Patata Rustica **€18**
- Pesce Spada alla Ghiotta
€18

SALUMI E FORMAGGI

- Crudo di Parma 24 mesi
€10
- Salmone Marinato alle
Erbe **€12**
- Vitello Tonnato **€8**



GIUSEPPE COSTA

ZUPPE

- Zuppa di tenerumi **€8**
- Cous Cous di Pesce **€16**

DOLCI

- Semifreddo al Cioccolato e
Nocciole **€6**
- Crostatina con Crema Gialla
e Frutta fresca di Stagione **€6**
- Mousse al Limone e Yogurt
con Crumble alle Mandorle
€6
- Panna Cotta al Cocco con
Coulis di Mango, Passion
fruit e Crumble al Cocco **€6**

Sharing
SALT WIND

Our selection of raw
seafood

€50 ideal for 2 people

Sharing
SEA

5 tastings that represent
the marine culture of our
territory

€30 ideal for 2 people

Sharing
GROUND

5 tastes that represent the
culture of mountain villages

€25 ideal for 2 people

**SALAD AND
VEGETABLES**

- "Pantesca" salad **€8**
- Caprese salad **€7**
- Potatoes of the Day **€5**

PASTA

- Fusillone swordfish
aubergine and mint **€16**
- Busiata alla crudaiola of
Trapani and prawns **€16**
- Spaghetti with anchovies and
toasted breadcrumbs **€16**
- Trofie pesto and scamorza
cheese **€16**

**MEAT
AND FISH**

- Herb tuna with onion and
mostarda **€18**
- Grilled mupa fish and
vegetables **€18**
- Fish fry and honey **€18**
- Cutlet with bone Milanese
style and rustic potato **€18**
- Swordfish alla Ghiotta **€18**



GIUSEPPE COSTA

**CURED MEATS
AND CHEESE**

- Parma ham 24 months
€10
- Herb Marinated Salmon **€9**
- Toned Veal **€8**

SOUPS

- Tenderloin soup **€8**
- Fish cous cous **€16**

DESSERTS

- Chocolate and hazelnut
semifreddo **€6**
- Tart with yellow cream and
fresh seasonal fruit **€6**
- Mousse di limone e yogurt
con crumble di mandorle
€6
- Coconut panna cotta with
mango coulis, passion fruit
and coconut crumble **€6**

BOLLICINE SICILIANE

•Brugnano - Brut (Corarratto Extra Lucido, Chardonnay)	Monte Mirto	2020	€40.00
•Milazzo - D. Zero (Chardonnay 100%)	Campobello di Licata	2021	€40.00
•Terrazze dell'Etna - Brut (Chardonnay 100%)	Randazzo	2017	€38.00
•Tasca d'Almerita - Brut (Chardonnay 100%)	Contea Sclafani	2017	€38.00
•Cusumano - 700 S.L.M (Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)	Ficuzza	2019	€35.00

BIANCHI SICILIANI

•Alessandro Serughetti - Luna Buona (Nerello Mascalese 100%)	Camporeale	2022	€35.00
•Brugnano - Taurus (Uve Autoctone)	Partinico	2022	€22.00
•Zisola - Azisa (Grillo 100%)	Noto	2021	€26.00
•Tenuta di Castellaro - Bianco Pomice (Malvasia 60%, Carricante 30%, altri Vitigni Autoctoni 10%)	Lipari	2020	€30.00
•Case Alte - 12 Filari (Catarratto 100%)	Camporeale	2020	€25.00

ROSSI SICILIANI

•Cusumano - Sagana (Nero d'Avola 100%)	Butera	2014	€35.00
•Criante - P19 (Perricone 100%)	Alcamo	2019	€22.00
•Wieger - Marchesa (Nerello Mascalese 100%)	Castiglione di Sicilia	2014	€42.00
Caravaglio - Scampato (Corinto Nero)	Isola di Salina	2020	€50.00

COCKTAIL

Spritz €10

Select, Bitter gran Classico, Cusumano 700 S.L.M.

•Palomare €12

Tequila Casamigos, Sciroppo al Miele Spyce, Lime, Soda Pompelmo Rosa.

•Gin Tonic €12

Selezione di Gin, Acqua tonica

•Americano €12

Vermouth, Bitter,

•Insule Negroni €12

Insule Gin, Bitter Luxardo, Lillet Blanc, St Germain.

BEVANDE

•Acqua €2

•Acqua tonica €3

•Acqua Panna €5

•Coca cola €3

•Acqua San pellegrino €5

•Caffè €1.5

•Acqua frizzante €2

•Caffè decaffeinato €1.5